



Marshmallow Kekse

Zutaten, ergibt ca. 45 Stück

250 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eier, Größe M
300 g Weizenmehl (Typ 405)
80 g Kakao
Ca. 50 g Mini-Marshmallows

Zubereitung

Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben und gut verrühren. Dann die Eier dazugeben und weiterschäumig schlagen.

Mehl mit dem Zimt langsam unterrühren, danach den Kakao. Es handelt sich bei dem Kakao natürlich um „Backkakao“. Also ungesüßtes Kakaopulver. Ich konnte weiter mit den Rührschlegeln arbeiten, aber auf niedrigster Stufe. Wenn der Kakao gleichmäßig verteilt ist (es sind keine helle Stellen mehr zu sehen) ist der Teig fertig.

Mit einem Teelöffel circa walnussgroße Teigbällchen abtrennen, kurz in den Händen zu einer Kugel rollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht plattdrücken. Etwas Platz zwischen den Teigkugeln lassen, der Teig geht auf! Jetzt auf jede Teigkugel ein paar Mini-Marshmallows drücken.

Etwa 20 Minuten bei 175° im vorgeheizten Backofen bei Umluft backen.

Auf einem Rost auskühlen lassen. Später in einer gut verschließbaren Dose verwahren.

Wenn du keinen Zimt magst, kannst du ihn einfach weglassen oder durch ein anderes Gewürz ersetzen.

www.leckerekekse.de